



Hygiene als Verkaufsargument am POS

Bizerba präsentiert die neue Schrägschneidemaschine GSP auf der EuroShop 2011

Balingen, 25. Februar 2011 - Die Schrägschneidemaschine GSP eignet sich besonders für das Schneiden von Fleisch, schnittfestem Gemüse, Brot oder Käse. Sie ist energieeffizient und wurde nach den Richtlinien des Hygienic Designs konstruiert: Einige Komponenten, etwa Messerabdeckung und Schneidgutfixierung, können zur Reinigung schnell demontiert werden. In Ceraclean-Ausführung ist sie spülmaschinenfest und beständig gegen Reinigungsmittel aller Art.

Hygiene generiert Mehrwert und stärkt die Kundenbindung

Ceraclean, die neue Oberflächenveredelung der GSP-H, nutzt den wasser- und schmutzabweisenden Lotus-Effekt: Da Schneidgut kaum anhaftet und das Messer weniger verschmiert, werden Lebensmittel weniger kontaminiert und bleiben länger haltbar. Die Geräte sind gleichzeitig robuster, leistungsfähiger sowie korrosionsfester, fügen sich auch optisch in das hygienische Ambiente der Lebensmittelhändler ein und leisten somit einen weiteren Beitrag zur aktiven Kundenbindung. In Kombination mit einer verbesserten Energiebilanz ergibt sich für den Anwender eine höhere Produktivität. Die guten Gleiteigenschaften ermöglichen zudem das nahezu ermüdungsfreie Arbeiten an der Maschine ohne hohen Körpereinsatz.

Testkunden bestätigen: Die GSP ist in der Hälfte der Zeit zu reinigen - Eine Energieersparnis von rund 60 Prozent ist möglich

In ersten Pilotprojekten haben Kunden bestätigt, dass sie die Ceraclean-Maschinen in rund der Hälfte der gewohnten Zeit reinigen können. Dass das neue Oberflächenmaterial die Geräte zudem robuster macht, hat Bizerba im so genannten Scheuer-Test bewiesen. "Dabei wurde die Oberfläche mit einem Schleifpapier der Körnung 240 und einer Belastung von zwei Kilogramm zerstört. Das klassische Veredelungsmaterial Eloxal hielt dieser Belastung rund 1.300 Hübe lang stand. Ceraclean hingegen konnte mehr als 45.000 Hübe aushalten", erklärt Martin Arndt, technischer Geschäftsführer bei Bizerba. Geprüft wurde auch die Energieeffizienz der GSP-HD. Im direkten Vergleich zu herkömmlichen Maschinen konnte eine Energie-Ersparnis von über 60 Prozent beim Schneiden und über 70 Prozent im Leerlauf verzeichnet werden. In ausgeschaltetem Zustand mit eingestecktem Netzstecker wird ein Null-Energieverbrauch erreicht.

Für jede Verkaufssituation die passende Ausbaustufe

Die GSP existiert in verschiedenen Versionen für die Fleischerei, den Lebensmittelhandel, Feinkostabteilungen, Bäckereien und Großküchen. Die kleinste und kostengünstigste Ausbaustufe, die Valueline GSP-V, ist prädestiniert für kleinere Lebensmittelbetriebe. In der nächsthöheren Stufe, der Highline GSP-H, können einzelne Komponenten, etwa unterschiedliche Schlittenmodelle und Oberflächenveredelungen, frei miteinander kombiniert werden. Die vollautomatische Variante schließlich, die GSP-HD, eignet sich besonders für den Einsatz in größeren Supermärkten. Von Hand muss hier lediglich das Schneidgut in den Schlitten gelegt werden, die Schlittenbewegung selbst erfolgt motorbetrieben.

Zu sehen ist die neue Schrägschneidemaschine vom 26. Februar bis 02. März auf der EuroShop 2011 in Düsseldorf (Halle 6, Stand E56).

"Entsprechend der Richtlinien des Hygienic Designs", so Arndt weiter, "wurde zudem die Anzahl der Fügestellen reduziert, eine Ablaufrinne in die Anschlagplatte integriert und das Maschinengehäuse an der Vorderseite leicht erhöht. Das soll verhindern, dass Schneidgutsäfte in Richtung Bediener laufen". Ein sogenanntes Lifting-Device ermöglicht es, ohne großen Kraftaufwand die gesamte Maschine zur Reinigung anzuheben. Alle GSP-Modelle sind mit den relevanten europäischen und amerikanischen Zulassungen gekennzeichnet (CE/ETL Electric/ETL Sanitation)

Spezial-Öl garantiert optimale Hygiene

Mit dem H1 "Food Grade" Service-Oil können die stark beanspruchten Oberflächen der Schneidemaschinen gepflegt werden. "Das Öl ist speziell ausgelegt für die hohen Ansprüche in der Lebensmitteltechnik und entspricht den weltweit strengsten Lebensmittelvorschriften", erklärt Robert Keller, Director Business Services bei Bizerba.

Gerade im Thekenbereich könne der Lebensmittelhändler mit diesem Produkt punkten, denn "hier achten die Kunden besonders auf saubere und gepflegte Geräte", so Keller weiter. Das Öl beugt gleichzeitig der Korrosion vor und schützt vor Oxidation. Es kann zudem als Schmieröl für quietschende Gelenke oder Spindeln eingesetzt werden. Das Öl ist geruchsneutral.

Über Bizerba

Bizerba ist ein weltweit operierender, in vielen Bereichen marktführender Lösungsanbieter für professionelle Systemlösungen der Wäge-, Etikettier-, Informations- und Food-Servicetechnik in den Segmenten Retail, Food-Industrie, produzierendes Gewerbe und Logistik. Branchenspezifische Hard- und Software, leistungsstarke netzwerkfähige Managementsysteme sowie ein breites Angebot von Labels, Consumables und Business Services sorgen für die transparente Steuerung integrierter Geschäftsprozesse und die hohe Verfügbarkeit der Bizerba spezifischen Leistungsmerkmale.

Weltweit ist Bizerba in über 120 Ländern präsent - mit 41 Beteiligungen in 23 Ländern und 54 Landesvertretungen. Hauptsitz des Unternehmens, das rund 3.000 Mitarbeiter beschäftigt, ist Balingen; weitere Fertigungsstätten befinden sich in Meßkirch, Bochum, Wien (Österreich), Pfäffikon (Schweiz), Mailand (Italien), Shanghai (China), Forest Hill (USA) und San Luis Potosi (Mexiko).

Pressekontakt

nic.pr

Frau Patrick Schroeder
Coburger Str. 3
53113 Bonn

nic-pr.de
info@nic-pr.de

Firmenkontakt

Bizerba GmbH & Co. KG

Frau Claudia Gross
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen

bizerba.com
claudia.gross@bizerba.com

Über Bizerba

Bizerba ist ein weltweit operierender, in vielen Bereichen marktführender Lösungsanbieter für professionelle Systemlösungen der Wäge-, Etikettier-, Informations- und Food-Servicetechnik in den Segmenten Retail, Food-Industrie, produzierendes Gewerbe und Logistik. Branchenspezifische Hard- und Software, leistungsstarke netzwerkfähige Managementsysteme sowie ein breites Angebot von Labels, Consumables und Business Services sorgen für die transparente Steuerung integrierter Geschäftsprozesse und die hohe Verfügbarkeit der Bizerba spezifischen Leistungsmerkmale.

Weltweit ist Bizerba in über 120 Ländern präsent - mit 41 Beteiligungen in 23 Ländern und 54 Landesvertretungen. Hauptsitz des Unternehmens, das rund 3.000 Mitarbeiter beschäftigt, ist Balingen; weitere Fertigungsstätten befinden sich in Meßkirch, Bochum, Wien (Österreich), Pfäffikon (Schweiz), Mailand (Italien), Shanghai (China), Forest Hill (USA) und San Luis Potosi (Mexiko).

Anlage: Bild

